INVENTUM

SINCE 1908

POPCAKE

POPCAKE MAKER • POPCAKE-MACHER
APPAREIL À CAKES POPS • POPCAKE MAKER

PC12

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

NEDERLANDS

Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afval-verwerkingsafdeling van uw gemeente.

	OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT	PAGINA 4
1.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	PAGINA 4
2.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	PAGINA 5
3.	ACCESSOIRES	PAGINA 5
4.	POPCAKES MAKEN	PAGINA 5
5.	TIPS & SUGGESTIES	PAGINA 5
6.	REINIGING & ONDERHOUD	PAGINA 6
7.	RECEPTEN	PAGINA 6
	GARANTIE & SERVICE	PAGINA 21

DEUTSCH

Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

	BESCHREIBUNG DES GERÄTS	SEITE 8
1.	SICHERHEITSHINWEISE	SEITE 8
2.	VOR DER INBETRIEBNAHME	SEITE 9
3.	ZUBEHÖR	SEITE 9
4.	POPCAKES ZUBEREITEN	SEITE 9
5.	HINWEISE & VORSCHLÄGE	SEITE 9
6.	REINIGUNG & PFLEGE	SEITE 10
7.	REZEPTE	SEITE 10
	GARANTIE & SERVICE	SEITE 21

FRANÇAIS

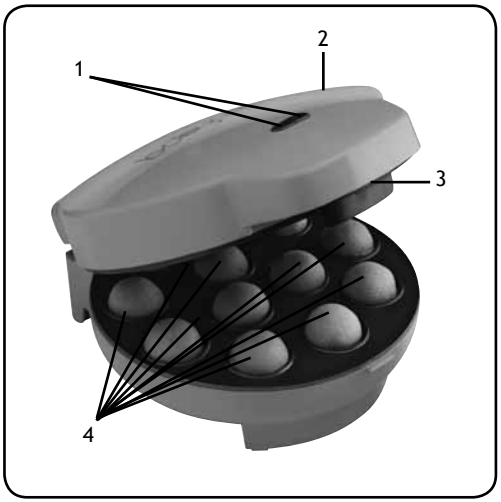
Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

	DÉFINITION DE L'APPAREIL	PAGE 12
1.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	PAGE 12
2.	POUR LA PREMIÈRE UTILISATION	PAGE 13
3.	ACCESSOIRES	PAGE 13
4.	FAIRE DES CAKES POPS	PAGE 13
5.	CONSEILS & SUGGESTIONS	PAGE 14
6.	NETTOYAGE & ENTRETIEN	PAGE 14
7.	RECETTES	PAGE 14
	GARANTIE & SERVICE	PAGE 22

ENGLISH

Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	PAGE 16
1.	SAFETY INSTRUCTIONS	PAGE 16
2.	BEFORE FIRST USE	PAGE 17
3.	ACCESSORIES	PAGE 17
4.	PREPARING POPCAKES	PAGE 17
5.	TIPS & SUGGESTIONS	PAGE 17
6.	CLEANING & MAINTENANCE	PAGE 18
7.	RECIPES	PAGE 18
	GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE	PAGE 22



1. Indicatie lampjes (rood/groen)
2. Bovenste bakplaat
3. Sluitclip
4. Onderste bakplaat met bakvormen (12)

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete buitenkant en de bakplaten wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Laat het apparaat en de bakplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen en er niet mee kunnen spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of

vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de popcake-maker voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de popcake-maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Reinig de buitenkant van de donutmaker en de bakplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

3 | ACCESSOIRES

De volgende accessoires zijn meegeleverd:

Vork
Gebruik de vork om de popcakes voorzichtig uit de bakplaten te halen. Let op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd.

Afkoelrek
Laat de gebakken popcakes afkoelen op het rek of steek de lollistokjes in de gaatjes om uw geglazuurde popcakes uit te laten harden.

Popcake lollistokjes
Steek een popcake op een lollistokje en doop deze bijv. in chocolade. De stokjes maken het eten van de versierde popcakes leuk en makkelijk.

4 | POPCAKES MAKEN

Plaats de popcake-maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Druk de sluitclip in om de bovenplaat te ontgrendelen en til de bovenplaat omhoog. Het is raadzaam om de anti-aanbaklaag regelmatig in te smeren met een klein beetje olie of bakspray. Veeg de overtollige olie weg met keukenpapier.
Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Sluit de bovenplaat en laat de popcake-maker gedurende ca. 3 minuten opwarmen. Het rode controlelampje geeft aan dat de popcake-maker aangesloten is op het lichtnet.

TIP: laat het apparaat opwarmen terwijl u het beslag voorbereidt. De popcake-maker is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de popcake-maker op temperatuur is, gaat het groene controlelampje aan. De popcake-maker is nu klaar voor gebruik. Open de bovenplaat en gebruik eventueel een ovenwant. **Let op:** raak de metalen delen en de bakplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.
Vul elke opening in de onderste bakplaat met ca. 1 eetlepel beslag. Zorg ervoor dat u de vormen niet te vol doet, omdat het beslag nog zal rijzen tijdens het bakken.
TIP: om de openingen makkelijk te vullen kunt u ook een wegwerpspuitzak gebruiken.
Sluit de popcake-maker waarbij u gebruik maakt van een ovenwant. Druk het deksel iets aan zodat de sluitclip goed dicht zit. De werkelijke baktijd is afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het soort gerecht dat u maakt. Een richtlijn die u kunt aanhouden qua baktijd is 4 tot 6 minuten per lading popcakes.
Maak de sluitclip open en til de bovenplaat op met behulp van een ovenwant. Neem de popcakes met behulp van de bijgeleverde vork uit de bakvormen. ***Gebruikt u de bijgeleverde vork niet dan adviseren wij een kunststof of houten voorwerp te gebruiken zodat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd***.
Wanneer u klaar bent met bakken verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u deze opbergt.

BASIS-RECEPT VOOR POPCAKES

Ingrediënten voor ca. 48 stuks
- 190 gram patentbloem
- 1 theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 120 gram boter
- 225 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 225 ml. melk

Klop de boter en suiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren en de vanillesuiker erbij en klop alles door elkaar. Voeg daarna de bloem, de bakpoeder, het zout en de melk toe. Klop alles goed door elkaar. Vul de openingen in de onderste bakplaat met ca. 1 eetlepel beslag. Bak de popcakes in ca. 4 tot 6 minuten gaar. Om te controleren of de popcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de popcakes gaar.

5 | TIPS & SUGGESTIES

- Mix het beslag niet te lang. Dit kan er voor zorgen dat de popcakes taai worden. Meng de ingrediënten tot de grote klonten weg zijn.
- De aanbevolen hoeveelheid beslag voor elke popcake-opening is ca. 1 eetlepel. Let op dat u niet teveel beslag gebruikt.
- Houd het deksel gedurende de eerste minuten dicht om te voorkomen dat de popcakes splijten als het deksel te vroeg geopend wordt.
- Gebruik de bijgeleverde vork om de gebakken popcakes te verwijderen. Als u de bijgeleverde vork niet gebruikt dan adviseren wij een kunststof of houten voorwerp te

gebruiken zodat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd.
- De onderste helft van de gebakken popcakes zullen donkerder zijn in vergelijking met de bovenste helft. Dit komt, omdat het deeg moet rijzen. De onderste helft heeft direct contact met de bakplaat en de bovenste helft veel minder.
- Gebruik de bijgeleverde popcake-standaard om gedecoreerde popcakes uit te laten harden. Als u meer popcakes heeft gebakken, kunt u ook een blok piepschuim gebruiken waar u de stokjes in steekt.
- Popcakes versieren, werkt het beste met glazuur of coating die warm en dun is, zodat het mooi over de hele popcake stroomt. Als glazuur te koud wordt, kunt u dit 10-15 seconden in de magnetron plaatsen op de hoogste stand.
- Voor de beste resultaten plaatst u de afgekoelde popcakes ca. 15 minuten in de vriezer, doop ze daarna snel in de warme coating of glazuur.
- Om de popcake beter vast te zetten op het stokje, doopt u het stokje 1-2 cm. in gesmolten chocolade en steek deze in een afgekoelde popcake.
- Doop de popcake een keer in de coating en laat deze uitlekken boven de kom. Let op dat de popcakes niet breken of van het stokje afglijden. Als u de popcake nog een keer in de coating doopt, kan de coating te dik en zwaar worden.
- Om de coating sneller uit te harden, kunt u de gedecoreerde popcakes gedurende vijf minuten in de vriezer plaatsen.
- Om de popcakes een suikerlaag te geven, kunt u dit het beste doen als ze nog warm zijn. Doe poedersuiker of een mengsel van suiker en kaneel bij voorkeur in een papieren zak. Doe de popcakes erbij en schud voorzichtig totdat alle popcakes voorzien zijn van een suikerlaag.

Popcakes decoreren is leuk en eenvoudig. Er zijn veel variaties te vinden op internet en boeken. Bestrooi de popcakes met spikkels of andere zoete toppings. Let op dat de glazuur en de conating nog vochtig is zodat de topping beter blijft kleven.
Enkele voorbeelden zijn:
- hagelslag
- geroosterde noten (gehakt)
- gecrushte pepermunt
- decoratiesuiker
- eetbare inkt
- fijngemalen kokos

6 | REINIGING & ONDERHOUD

Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alvorens het apparaat te reinigen, moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Laat de donutmaker geheel afkoelen. Dit gaat sneller als u de donutmaker open zet.
Reinig de buitenkant en de bakplaten met keukenpapier of een vochtige doek. Aangekoekt deeg kunt u eenvoudig verwijderen als u hier een beetje olie op doet. Na 5 minuten kunt u de deegresten met keukenpapier afvegen. **Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaak-middelen om het apparaat of de bakplaten te reinigen.** Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat. **Dompel de donutmaker nooit in water of een andere vloeistof onder.**

7 | RECEPTEN

Chocolade Popcakes
Ingrediënten voor ca. 42 stuks
- 95 gram patentbloem
- 110 gram suiker
- 3 eetlepels cacaopoeder
- ½ theelepel zuiveringszout
- ¼ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 60 ml karnemelk
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 ei
- ½ theelepel vanille-extract
- 60 ml hete koffie

Doe de bloem, suiker, cacaopoeder, zuiveringszout, bakpoeder en zout in een mengkom. Voeg de karnemelk, zonnebloemolie, ei en vanille toe. Mix alles goed door elkaar. Voeg de koffie toe en blijf mixen tot de koffie goed door het beslag zit. Vul elke opening in de onderste bakplaat met ongveer 1 eetlepel beslag. Bak de popcakes in ca. 4-5 minuten gaar. Om te controleren of de popcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de popcakes gaar. Laat ze afkoelen voordat u de popcakes decoreert.

Rode Popcakes
Ingrediënten voor ca. 42 stuks
- 155 gram patentbloem
- ¼ theelepel zout
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 60 gram zachte boter
- 165 gram suiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 eetlepel rode voedselkleurstof
- 125 ml karnemelk
- ½ theelepel azijn
- ½ theelepel zuiveringszout

Meng de bloem, zout en cacaopoeder in een kleine kom. Mix in een grote mengkom de boter romig. Voeg de suiker toe en klop het luchtig. Voeg het ei en de vanille toe en mix alles goed.
Roer in een aparte kom de voedselkleurstof bij de karnemelk. Meng dan om en om de gemengde bloem en de gekleurde karnemelk bij het mengsel. Doe de azijn en het zuiveringszout in een klein schaaltje en laat het bruisen. Roer dit rustig door het beslag.
Vul elke opening in de onderste bakplaat met ongveer 1 eetlepel beslag. Bak de popcakes in ca. 4-5 minuten gaar. Om te controleren of de popcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de popcakes gaar.
Laat ze afkoelen voordat u de popcakes decoreert.

Citroen Popcakes
Ingrediënten voor ca. 30 stuks
- 60 gram zachte boter
- 110 gram suiker
- 1 theelepel citroenzest
- 1 ei
- ½ theelepel citroenextract
- 95 gram patentbloem

• ½ theelepel bakpoeder
• ¼ theelepel zuiveringszout
• mespuntje zout
• 3 eetlepels melk
• 1 eetlepel citroensap

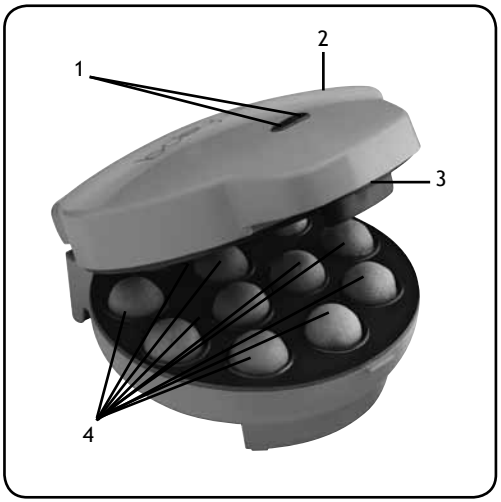
Mix in een grote mengkom de boter en de suiker romig. Voeg de citroenzest, het ei en de citroenextract toe en mix alles goed. Voeg de bloem, bakpoeder, zuiveringszout, melk en citroensap toe. Mix alles goed door elkaar.
Vul elke opening in de onderste bakplaat met ongveer 1 eetlepel beslag. Bak de popcakes in ca. 4-5 minuten gaar. Om te controleren of de popcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de popcakes gaar.
Laat ze afkoelen voordat u de popcakes decoreerd.

Witte chocolade glazuur
Ingrediënten
• 170 gram witte chocolade
• 3 eetlepels slagroom
• 40 gram zachte boter in stukjes
• 70 gram poedersuiker, gezeefd
• ½ theelepel vanille-extract

Doe de witte chocolade en de slagroom een magnetronschaal. Zet het gedurende 1 minuut op de hoogste stand in de magnetron. Roeren. Voeg de boter toe en zet het weer 30 seconden op de hoogste stand in de magnetron. Roeren. Als de boter en de chocolade nog niet gesmolten is, kan het geheel nog een keer 10-15 seconden op de hoogste stand in de magnetron. Roer de poedersuiker en de vanille erbij tot een glad mengsel. Doop de popcakes in de warme glazuur. Als het mengsel te koud wordt, kan het nog 10-15 seconden in de magnetron gezet worden op de hoogste stand.

Vanille glazuur
Ingrediënten
• 60 gram gesmolten boter
• 170 gram poedersuiker, gezeefd
• 1 theelepel vanille-extract
• 2 - 2½ theelepels heet water

Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Voeg eventueel meer water toe als de glazuur te dik is. Doop de popcakes in het glazuur en plaats ze op het afkoelrek zodat het glazuur hard kan worden.



1. Kontrollleuchte (rot/grün)
2. Obere Backplatte
3. Verschlussklipp
4. Untene Backplatte mit Formen (12)

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können deshalb Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleinen Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)

professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.

2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, ob während des Transports ein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
Reinigen Sie die Außenseite und die Backplatten mit einem feuchten Tuch und trocknen.

3 | ZUBEHÖR

Folgendes Zubehör wird mitgeliefert:

Gabel
Mit der Gabel können Sie die Donuts vorsichtig aus der Backplatten nehmen. Achten Sie darauf, dass die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.

Auskühlgitter
Lassen Sie die gebackenen Popcakes auf dem Gitter auskühlen oder stecken Sie die Stiele in die Löcher, um die glasierten Popcakes aushärten zu lassen.

Popcakestiele
Stechen Sie einen Popcake auf einen Stiel auf und tauchen Sie ihn in z.B. weißer Schokolade ein. Die Stiele ermöglichen Ihnen ein einfaches und schönes Essen der verzierten Popcakes.

4 | POPCAKES ZUBEREITEN

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Entriegeln Sie die Deckplatte, indem Sie an der Verschlussklemme ziehen und die Deckplatte nach oben heben. Es ist ratsam, die Antihaftschicht mit etwas Öl oder Backspray einzuschmieren. Streichen Sie das überschüssige Öl mit einem Papiertuch weg. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Schließen Sie das Gerät und wärmen Sie es ca. 3 Minuten vor. Tipp: während sich das Gerät aufwärmt, können Sie den Teig vorbereiten.
Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs. Das Gerät ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einigen Minuten leuchtet die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist. **Achtung: Berühren Sie die Metallteile und die Backplatten des Geräts nicht, da sie sehr heiß werden!** Die obere Backplatte am besten mit einem Ofenhandschuh heben. Befüllen Sie jede Backform mit ungefähr 1 EL Teig und achten Sie darauf, dass Sie die Backformen nicht überfüllen, da der Teig während des Backens noch aufgeht. Tipp: Um die Backformen leichter zu befüllen, verwenden Sie einen Einwegspritzbeutel. Schließen Sie unter Verwendung eines Ofenhandschuhs das Gerät und drücken sie die Deckplatte etwas an, damit die Verschlussklemme verriegelt. Die Backzeit ist von den verwendeten Zutaten abhängig. Als Richtlinie für das Backen von Popcakes können Sie sich an ungefähr 4-6 Minuten pro Ladung Popcakes halten. Öffnen Sie die Verschlussklemme und heben Sie die Deckplatte mit Hilfe eines Ofenhandschuhs an. Entnehmen Sie die Popcakes mit der mitgelieferten Gabel. ***Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel nicht, empfehlen wir Ihnen, keine Metall-, sondern Holz- oder Kunststoffgegenstände zu verwenden, da Sie ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigen können***. Wenn Sie fertig sind mit dem Backen immer den Stecker aus der Steckdose nehmen und das Gerät völlig auskühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR POPCAKES

Zutaten ca. 48 Stück

- 190g Patentmehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 120g weiche Butter
- 225g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 225ml Milch

Verrühren Sie die Butter und den Zucker zu einer cremigen Masse. Fügen Sie die Eier und den Vanillezucker hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Danach Mehl und Milch hinzufügen und gut verrühren. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

5 | HINWEISE & VORSCHLÄGE

- Den Teig nicht zulange rühren, da ansonsten die Popcakes zäh werden können. Am besten den Teig so lange rühren, bis die Klümpchen verschwunden sind.
- Die empfohlene Menge Teig für jeden Popcakeform sind ungefähr 1 EL. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zuviel Teig verwenden.
- Den Deckel während den ersten Minuten geschlossen halten, ansonsten brechen die Popcakes.
- Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel, um die Popcakes zu entnehmen. Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel nicht, empfehlen wir Ihnen, keine Metall-, sondern Holz- oder Kunststoff¬gegen¬stände zu verwenden, da Sie ansonsten die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Die untere Hälfte der gebackenen Popcakes muss dunkler sein als die obere Hälfte. Dies kommt, weil der Teig erst aufgehen muss. Somit hat die untere Hälfte längeren Kontakt mit der Backplatte als die obere Hälfte.

- Verwenden Sie das mitgelieferte Popcake-Gestell, um dekorierte Popcakes aushärten zu lassen. Falls Sie mehr Popcakes backen, können Sie auch ein Stück Styropor verwenden, um die Stiele darin aufzustellen.
- Am besten kann man Popcakes mit einer Glasur oder einen warmen dünnen Schicht überziehen, welches gut über den Popcake fließt. Falls die Glasur zu kalt wird, legen Sie diese einfach für 10-15 Sekunden auf höchstem Stand in die Mikrowelle.
- Beste Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die ausgekühlten Popcakes für ungefähr 15Minuten in die Tiefkühltruhe legen und danach schnell in die warme Glasur oder den Guss tauchen.
- Damit der Popcake besser auf dem Stiel sitzen bleibt, tauchen sie den Stiel ungefähr 1-2cm in geschmolzener Schokolade und spießen Sie den ausgekühlten Popcake direkt auf.
- Tauchen Sie den Popcake ein Mal in den Guss und lassen Sie ihn über den Topf austropfen. Passen Sie auf, dass der Popcake nicht auseinander fällt oder vom Stiel rutscht. Falls Sie den Popcake noch ein Mal in die Glasur tauchen, kann er zu dick und schwer werden.
- Damit der Guss schneller aushärtet, können Sie den dekorierten Popcake für ungefähr 5 Minuten in die Tiefkühltruhe legen.
- Popcakes können Sie am besten mit Zucker überziehen, wenn sie noch warm sind. Puderzucker oder ein Gemisch aus Zucker und Zimt in eine Tüte geben, Popcakes hinzufügen und vorsichtig schütteln bis jeder Popcake mit Zucker überzogen ist.

Popcakes zu dekorieren macht Spaß und ist einfach. Viele Variationen sind im Internet oder in verschiedenen Büchern zu finden. Bestreuen Sie die Popcakes mit Konfekt oder anderen süßen Dekorationszubehör. Achten Sie darauf, dass die Glasur feucht ist, damit die Dekoration besser kleben bleibt.
Beispiele zum Bestreuen:

- Schokoladenstreusel
- gehackte Nüsse
- zerkleinerte Pfefferminze
- Dekorier- oder Puderzucker
- geniessbare Tinte
- Smarties
- geraspelte Kokos
- Naschwerk

6 | REINIGUNG & PFLEGE

Entfernen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erst gut auskühlen. Dies geht schneller, wenn Sie das Gerät geöffnet halten. Die Außenseite des Gerätes und die Backplatten können Sie mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier reinigen. Teigreste lassen sich einfach mit etwas Öl entfernen. Nach 5 Minuten Einwirkzeit können Sie die Teigreste mit einem Küchenpapier entfernen. **Achtung! Nie Scheuermittel verwenden, damit die Antihaftbeschichtung nicht zerstört wird.** Die Außenseite und die Backplatten gründlich abtrocknen. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**

7 | REZEPTE

Schokoladen Popcakes
Zutaten ca. 42 Stück

- 95g Patentmehl
- 110g Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 60ml Buttermilch
- 3 EL Pflanzen Öl
- 1 Ei
- ½ TL Vanille
- 60ml heiße Kaffee

Alle Zutaten verrühren zu einer cremigen Masse. Fügen Sie die heiße Kaffee hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Rote Popcakes
Zutaten ca. 42 Stück

- 155g Patentmehl
- ¼ TL Salz
- 1 EL Kakaopulver
- 60g weiche Butter
- 165g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille
- 1 EL Lebensmittel-Farbstoff - rot
- 125ml Buttermilch
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ½ TL Essig

Mehl, Salz und Kakaopulver in eine Schale vermischen. Die Butter und Zucker verrühren zu einer cremigen Masse. Fügen Sie das Ei und die Vanille hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Buttermilch und Farbstoff verrühren und zusammen mit das gemischte Mehl an die cremigen Masse hinzufügen und alles verrühren. Der Essig mit die Natriumbicarbonat in eine kleine Schalen tun und Sprudeln lassen und ruhig hinzufügen.
Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Zitronen Popcakes
Zutaten ca. 30 Stück

- 60g weiche Butter
- 110g Zucker
- 1 TL geraspelte Zitronenschale
- 1 Ei
- 95g Patentmehl
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ½ TL Backpulver
- etwas Salz
- 3 EL Milch
- 1 EL Zitronensaft

Verrühren Sie die Butter und die Zucker zu einer cremigen Masse. Fügen Sie die übrige Zutaten hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Füllen Sie die untere Backplatte

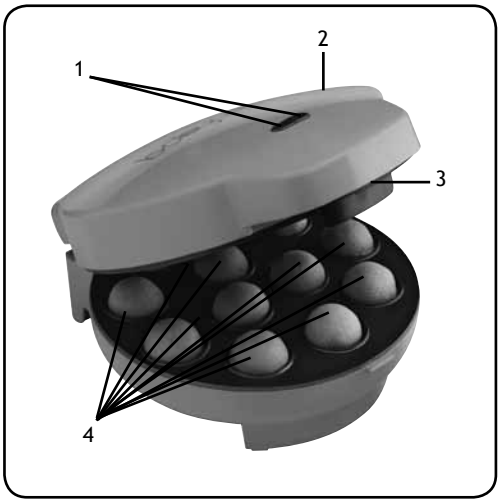
mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Weiße Schokoladenglasur
Zutaten
- 100g weiße Schokolade
- 3 EL Schlagsahne
- 40g weiche Butter
- 70g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt

Geben Sie die weiße Schokolade und die Schlagsahne in einen Mikrowellenschale. Die Schale auf höchsten Stand für eine Minute lang in die Mikrowelle stellen, danach umrühren. Fügen Sie die Butter hinzu und stellen Sie es für 30 Sekunden wieder in die Mikrowelle, danach umrühren. Wenn die Schokolade und die Butter noch nicht geschmolzen sind, können sie das Ganze nochmals für 10-15 Sekunden auf höchster Stufe in die Mikrowelle tun. Rühren Sie den Puderzucker und die Vanille unter, bis es ein glatter Teig wird. Tauchen Sie die Popcakes in die warme Glasur. Falls die Glasur zu kalt wird, kann es wieder für 10-15 Sekunden auf dem höchsten Stand in die Mikrowelle getan werden.

Vanilleglasur
Zutaten
- 170g Puderzucker
- 60g geschmolzene Butter
- 2 bis 2½ EL heißes Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt

Den Puderzucker mit der Butter vermischen. Vanilleextrakt und 2 EL heißes Wasser hinzufügen. Solange rühren, bis die Glasur glatt ist. Falls die Glasur zu dick ist, heißes Wasser hinzufügen. Möchten Sie eine dünnere Glasurschicht haben, verwenden Sie die doppelte Menge an heißem Wasser.



1. Lampe témoin (rouge/vert)
2. Plaque de cuisson - supérieure
3. Ferméture
4. Plaque de cuisson avec moules (12)

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** ne touchez pas les surfaces chaudes l'appaeil est branché.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien debranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.

- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur. Rincez l'extérieur d'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques et l'extérieur.

3 | ACCESSOIRES

Sont livrés avec l'appareil les accessoires suivants:

Fourchette
Utiliser la fourchette pour sortir les cakes pops des alvéoles de la plaque de cuisson. Attention à ne pas endommager la plaque au rêvetement antiandhésif.

Grille de refroidissement
Laisser refroidir les cakes pops juste cuits sur la grille, ou piquer les bâtons de sucette dans les trous du support, pour laisser durcir les cakes pops nappés de glaçage.

Bâtons de sucettepour les cakes pops
Enfoncer un cake pop sur un bâton de sucette et le tremper par exemple dans du chocolat fondu. Avec les petits bâtons de sucette, il est plus agréable et facile de manger les cakes pops décorés.

4 | FAIRE DES CAKES POPS

Placer l'appareil à cakes pops sur une surface plate et stable, et résistante à la chaleur. Tirer le clip de fermeture pour déverrouiller l'appareil et relever la plaque supérieure. Il est conseillé de graisser régulièrement la plaque de cuisson antiadhésive avec un petit peu d'huile ou un spray de cuisson. Retirer l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout. Dérouler entièrement le cordon et brancher la fiche de l'appareil dans la prise de courant. Fermer la plaque supérieure et faire chauffer l'appareil pendant 3 minutes environ. La lampe témoin rouge indique que l'appareil est branché sur le circuit électrique. **CONSEIL:** Faire chauffer l'appareil pendant que vous préparez la pâte.
L'appareil à cakes pops est équipé d'un thermostat qui règle la température de l'appareil. Dès que l'appareil est à la bonne température, la lampe témoin verte s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
Ouvrir la plaque supérieure en utilisant éventuellement un gant de cuisine. **Attention:** ne pas toucher les parties métalliques ni les plaques de cuisson, car elles peuvent être brûlantes. Remplir chaque alvéole dans la plaque de cuisson inférieure avec 1 cuillère à soupe de pâte. Attention à ne pas trop remplir les moules ou alvéoles car la pâte va lever pendant la cuisson.
CONSEIL: pour remplir plus facilement les moules à cakes pops, vous pouvez aussi utiliser une poche à douille jetable.
Fermer l'appareil à cakes pops en utilisant éventuellement un gant de cuisine. Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que le clip de fermeture soit bien en place.
Le temps réel de cuisson dépend des ingrédients utilisés et du type de cakes pops que vous faites. Pour ce qui est du temps de cuisson, vous pouvez compter de 3 à 5 minutes par fournée de cakes pops.
Ouvrir le clip de fermeture et lever la plaque supérieure en utilisant un gant de cuisine. Sortir avec précaution les cakes pops des alvéoles de la plaque de cuisson à l'aide de la fourchette livrée avec l'appareil. ***Si vous n'utilisez pas cette fourchette, alors nous vous conseillons d'utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson***. Quand vous avez fini de faire cuire vos cakes pops, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

RECETTE DE BASE POUR FAIRE DES CAKES POPS

Ingrédients pour 48 pièces
- 190 grammes de farine de qualité
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- ¼ cuillère à thé de sel
- 120 grammes de beurre fondu
- 225 grammes sucre
- 1 sachet de sucre de vanille
- 2 œufs
- 225 ml. de lait

Battre le beurre et le sucre en un mélange bien crémeux, puis ajouter les œufs et le sucre vanille, et mélanger le tout. Et ajouter ensuite la farine et le lait et brasser la pâte. Remplir chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure avec 1 cuillère à soupe de pâte. Faire cuire les

cakes pops ou gâteaux sucettes de 4 à 6 minutes. Pour voir si les cakes pops sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un cake pop. Si le pic ressort sec, alors les cakes pops sont cuits.

5 | CONSEILS & SUGGESTIONS

- Ne pas brasser la pâte trop longtemps, sinon les cakes pops pourraient devenir trop caoutchouteux. Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Il est conseillé de verser dans chaque alvéole de la plaque de cuisson, à peu près 1 cuillères à soupe de pâte. Attention à ne pas utiliser trop de pâte.
- Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil pendant les premières minutes de cuisson afin d'éviter que les cakes pops ne se crevassent si le couvercle est ouvert trop tôt.
- Sortir avec précaution les cakes pops des alvéoles de la plaque de cuisson à l'aide de la fourchette livrée avec l'appareil. Si vous n'utilisez pas cette fourchette, alors nous vous conseillons d'utiliser un ustensile en plastique ou en bois pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
- Le dessous des cakes pops cuits sera plus foncé que le dessus. Pendant toute la cuisson, le dessous du gâteau est toujours en contact avec la plaque de cuisson alors que le dessus l'est beaucoup moins longtemps, puisque la pâte doit lever.
- Utiliser le support de cake pop livré avec l'appareil, pour laisser durcir les cakes pops décorés. Si vous avez cuit plus de cakes pops, vous pouvez aussi utiliser un bloc de polystyrène dans lequel vous piquez les gâteaux sucettes.
- Pour décorer les cakes pops, il est préférable d'utiliser un glaçage ou un nappage chaud et pas trop épais, afin que cela coule sur tout le cake pop. Si le glaçage est trop froid, vous pouvez le faire réchauffer au micro-ondes 10 à 15 secondes à la plus haute température.
- Pour un résultat optimal, laisser les cakes pops refroidis environ 15 minutes au freezer, puis les tremper rapidement dans le nappage ou glaçage chaud.
- Pour que les cakes pops se fixent mieux sur le bâton de sucette, tremper les bâtons 1-2 cm dans du chocolat fondu et les piquer dans un cake pop refroidi.
- Tremper les cakes pops une fois dans le nappage et les laisser égoutter au-dessus du saladier. Veiller à ce que les cakes pops ne cassent pas ou ne glissent pas du bâton de sucette. En trempant le cake pop encore une fois dans le nappage, celui-ci peut devenir trop épais et trop lourd.
- Pour faire durcir plus vite le nappage, laisser les cakes pops décorés cinq minutes au freezer.
- Pour napper les cakes pops de sucre glace, il vaut mieux le faire tant qu'ils sont encore chauds. Mettre le sucre glace ou un mélange de sucre et de cannelle de préférence dans un sac papier, puis ajouter les cakes pops un par un, refermer et secouer doucement pour un enrobage parfait.

C'est vraiment amusant et facile de décorer les cakes pops. On peut trouver plein d'idées de décorations variées sur Internet et dans les livres. Saupoudrer les cakes pops avec des granulés ou autres décorations sucrées. Pour que les décorations adhèrent mieux, veillez à ce qeu le nappage ou le glaçage soit encore humide.

Par exemple:

- noix de coco en poudre
- noix grillées (pilées)
- pastilles de menthe broyées
- granulés sucrés
- encre consommable
- décoration de sucre

6 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

Après utilisation, toujours débrancher l'appareil du circuit électrique. Avant de nettoyer l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir entièrement l'appareil. Cela va plus vite si vous le laissez ouvert. Nettoyer l'extérieur et les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout ou avec un torchon humide. Vous pouvez facilement retirer la pâte collée à la plaque si vous mettez un peu d'huile dessus. 5 minutes après, vous pouvez alors retirer les restes de pâte avec de l'essuie-tout. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les plaques de cuisson.** Bien sécher l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. **Ne jamais tremper l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**

7 | RECETTES

Cakes pops au Chocolat
Ingrédients pour 42 pièces

- 95 grammes de farine de qualité
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 110 grammes de sucre
- ¼ cuillère à thé de levure chimique
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à thé de sel
- 60 ml babeurre
- 3 cuillères à soupe huile de tournesol
- 1 œuf
- ½ cuillère à thé de vanille
- 60 ml café chaud

Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand saladier, puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger le tout. Remplir de 1 cuillère à soupe de pâte, chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure. Faire cuire les cakes pops de 4 à 5 minutes. Pour voir si les cakes pops sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un cakes pop. Si le pic ressort sec, alors les cakes pops sont cuits.

Cakes pops rouge
Ingrédients pour 42 pièces

- 155 grammes de farine de qualité
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 60 grammes de beurre fondu
- 165 grammes de sucre
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 cuillère à soupe de colorant alimentaire rouge
- 125 ml babeurre
- ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à thé de vinaigre

Mélanger farine, sel et cacao dans un petit saladier. Battre le beurre et le sucre en un mélange bien crémeux, puis ajouter les œufs et le vanille, et mélanger le tout.

Et ajouter ensuite la farine et le lait avec le colorant et brasser la pâte. Mélanger le vinaigre et le bicarbonate de soude dans un petit saladier, mousser et ajouter ensuite. Remplir chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure avec 1 cuillère à soupe de pâte. Faire cuire les cakes pops ou gâteaux sucettes de 4 à 6 minutes. Pour voir si les cakes pops sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un cake pop. Si le pic ressort sec, alors les cakes pops sont cuits.

Cakes pops au citron
Ingrédients pour 30 pièces
- 60 grammes de beurre fondu
- 110 grammes de sucre
- 1 cuillère à thé zeste de citron
- 1 œuf
- ½ cuillère à thé d'extrait de citron
- 95 grammes de farine de qualité
- ½ cuillère à thé de levure chimique
- ¼ cuillère à thé de bicarbonate de soude
- trait de sel
- 3 cuillères à soupe du lait
- 1 cuillère à soupe jus de citron

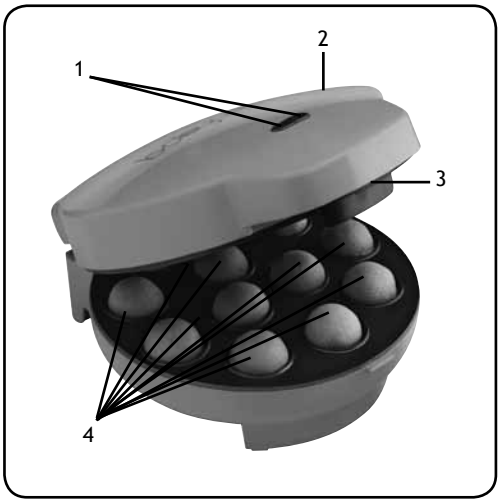
Battre le beurre et le sucre en un mélange bien crémeux, puis ajouter l'œuf, zeste et l'extrait, et mélanger le tout. Et ajouter ensuite farine, sel, levure chimique, bicarbonate de soude, lait et jus de citron et brasser la pâte. Remplir chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure avec 1 cuillère à soupe de pâte. Faire cuire les cakes pops ou gâteaux sucettes de 4 à 6 minutes. Pour voir si les cakes pops sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un cake pop. Si le pic ressort sec, alors les cakes pops sont cuits.

Glaçage chocolat blanc
Ingrédients
- 170 grammes de chocolat blanc
- 3 cuillères à soupe de crème Chantilly
- 40 grammes de beurre fondu
- 70 grammes de sucre en poudre
- ½ cuillère à thé de vanille

Mettre le chocolat blanc et la crème Chantilly dans un plat à micro-ondes. Laisser 1 minute au micro-ondes à température maximale. Brasser. Ajouter le beurre et remettre 30 secondes au micro-ondes à température maximale. Brasser. Si le beurre et le chocolat ne sont pas encore fondus, on peut remettre encore 10-15 secondes au micro-ondes à température maximale. Ajouter le sucre glacé et le sucre de vanille et brasser jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Tremper les cakes pops dans le glaçage chaud. Si le mélange devient trop froid, on peut remettre encore 10-15 secondes au micro-ondes à température maximale.

Glaçage vanille
Ingrédients
- 170 grammes de sucre en poudre
- 60 grammes de beurre en fondu
- 2 à 2½ cuillère à soupe d'eau chaud
- 1 cuillère à thé de vanille

Mélanger le sucre en poudre et le beurre. Puis ajouter tous les autres ingrédients et bien mélangr le tout.



1. Pilot lights (red/green)
2. Top cooking plate
3. Locking lid latch
4. Bottom cooking plate with reservoirs (12)

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention!** Avoid touching the hot surfaces, especially the outside of the appliance and the grillplates when the appliance is in use.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- **Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Unpack the appliance carefully and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, which could be caused by transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Wipe the housing of the appliance and the cooking plates only with a damp cloth. Dry the appliance and the cooking plates thoroughly.

3 | ACCESSORIES

The following accessories are included in the box:

Fork tool
Use the fork tool to carefully lift the popcakes from the cooking reservoirs. Use caution not to scratch or damage the non-stick surface.

Cooling tray
Place the popcakes on the tray to cool down or stick them in the holes after decorating.

Popcakes sticks
Place a popcake on a stick and dip in e.g. chocolate.

4 | PREPARING POPCAKES

Position the popcake maker on a dry, level, heat-resistant surface. Release the lid latch and lift the lid to the open position. To maintain the quality of the non-stick it is recommended to periodically coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick oil spray. Wipe off any excess oil. Plug the power cord into a outlet. Lower the lid to the closed position and allow the popcake maker to preheat for a minimum of 3 minutes. The red POWER light will be illuminated.
TIP: prepare ingredients while the popcake is preheating. When the popcake maker has preheated to the proper cooking temperature, the green READY light will illuminate. Open the top lid using an oven mitt or pot holder to avoid making contact with the hot surfaces.
Caution: surfaces of the popcake maker are hot. To avoid accidental burns or contact with the hot surfaces or steam being released while cooking, always open and close the lid of the popcake maker using an oven mitt or pot holder.
Fill each cooking reservoir with approximately 1 tablespoon of batter. Be careful not to overfill the cooking reservoirs as the batter will expand during the cooking process. **TIP:** to easily fill the cooking reservoirs, use a disposable pastry bag or a ziptop plastic food storage bag with the corner clipped.
Lower the lid using an oven mitt or pot holder. Press down slightly so the lid latch is secured. Actual cooking time will vary depending on ingredients and type of popcakes being prepared. A general guide line is 4 to 6 minutes cooking time per batch of popcakes.
With oven mitts or a pot holder, release the lid latch and open the popcake maker lid. Remove the popcakes with the fork tool, using caution not to scratch or damage the non-stick surface. If removing popcakes with a utensil not provided, use a wooden or other heat-resistant non-metallic utensil. When finished cooking, remove the plug from the wall outlet and allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing.

BASIC RECIPE FOR POPCAKES

Ingredients for 48 pieces

- 190 grams all-purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 120 grams butter
- 225 grams sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 2 eggs
- 225 ml. milk

Beat together butter and sugar until light and creamy. Beat in eggs and vanilla. Add flour, baking powder, salt and milk. Blend well. Fill each cooking reservoir with about 1 tablespoon of batter. Bake 4 to 5 minutes or until a toothpick inserted into a popcake comes out clean.

5 | TIPS & SUGGESTIONS

- Never over mix the popcakes batter as this could cause the popcakes to become tough. Blend batter ingredients until large lumps are gone.
- The recommended amount of donut batter for each cooking reservoir is approximately 1 tablespoon. Use caution not to overfill the cooking reservoirs.
- After pouring batter into the cooking reservoirs, try not to check the popcakes during the first few minutes. Opening the lid, may cause the popcakes to separate before it is cooked.
- Use the fork tool to remove finished popcakes from the popcake maker. Use care to only contact the popcake and not the non-stick cooking surface. If not using the fork tool, use a heat-resistant non-metallic utensil.
- Baked popcakes will be darker on the bottom half when compared to the top half. This is a result of the batter rising. The bottom halves of the popcakes are in closer contact to the cooking plates compared to the upper halves.
- Use the provided popcakes stand to hold decorated popcakes while they dry. If making more popcakes than the stand will hold, use a foam block to hold extra popcakes.
- Coating should be kept warm and thin enough so that it flows over the entire popcake. If coatings or glazes begin to thicken or cool while decorating, place coating back in the microwave for 10 to 15 seconds on HIGH power.

- For best decorating results, after popcakes have cooled, place them in the freezer for 15 minutes or until well chilled, then dip quickly in the warm coating or glaze.
- To help keep the popcake on the paper lollipop stick, dip 1-2 cm of the stick in the melted coating and then insert it into a chilled popcake.
- Dip popcakes in the coating or glaze once and hold over the bowl to allow excess to drip back into the bowl. Work gently so cakes do not break apart or shake off the stick. Repeat dipping will cause the coating to become thick and heavy.
- To help set the coating or glaze, place the decorated popcakes in the freezer for 5 minutes.
- If coating popcakes with powdered sugar or cinnamon-sugar, coat popcakes while hot. An easy way to do this is to place powdered sugar or cinnamon-sugar in a paper lunch-type bag, add hot popcakes and shake gently to coat.

Decorating popcakes is fun and easy. Use your creativity with the various toppings. Remember, sprinkles and other toppings stick best to a freshly dipped popcake while the coating is still warm and moist. Here are some topping suggestions:

- mini chocolate chips
- toasted chopped nuts
- colored sanding sugars
- edible ink
- toasted coconut
- crushed cookies

6 | CLEANING & MAINTENANCE

Always unplug the appliance after use. Always unplug the appliance before cleaning. Leave the appliance to cool down completely. The popcake maker cools down faster when you open it.
Wipe the outside of the housing and the cooking plates with a damp cloth and dry. To remove batter baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, wipe with a paper towel or dry cloth. **Never use any abrasives! Never immerse the appliance into water or other liquids.**

7 | RECIPES

Chocolate Popcakes
Ingredients about 42 pieces
- 95 grams all-purpose flour
- 110 grams sugar
- 3 tablespoons cocoa
- ½ teaspoon baking soda
- ¼ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 60 ml buttermilk
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 egg
- ½ teaspoon vanille
- 60 ml freshly brewed hot coffee

Combine flour, sugar, cocoa, baking soda, baking powder and salt in a mixing bowl. Add buttermilk, vegetable oil, egg and vanilla. Using a mixer, blend until smooth. Add coffee and continue mixing until coffee is evenly incorporated into mixture. Fill each cooking reservoir with about 1 tablespoon of batter. Bake 4 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the popcakes comes out clean. Allow to cool and glaze or coat, as desired.

Red Velvet Popcakes
Ingredients about 42 pieces
- 155 grams all-purpose flour
- ¼ teaspoon salt
- 1 tablespoon cocoa
- 60 grams butter, softened
- 165 grams sugar
- 1 egg
- 1 teaspoon vanille
- 1 teaspoon red food coloring
- 125 ml buttermilk
- ½ teaspoon vinegar
- ½ teaspoon baking soda

Combine flour, salt and cocoa in a small bowl. Blend well and set aside. Using a mixer, beat butter until creamy. Add sugar and beat until light and fluffy. Add egg and vanilla and blend well. In a separate bowl, whisk the red food coloring into the buttermilk. Alternately blend flour mixture, then buttermilk mixture into butter mixture, beginning and ending with flour mixture. Combine the vinegar and baking soda in a small bowl and allow to fizz. Fold into cake batter. Fill each cooking reservoir with about 1 tablespoon of batter. Bake 4 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the popcakes comes out clean. Allow to cool and glaze or coat, as desired.

Lemon Popcakes
Ingredients about 30 pieces
- 60 grams butter, softened
- 110 grams sugar
- 1 teaspoon lemon zest
- 1 egg
- ½ teaspoon lemon extract
- 95 grams all-purpose flour
- ½ teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon baking soda
- dash of salt
- 3 tablespoons milk
- 1 tablespoon lemon juice

Beat together butter and sugar until light and creamy. Beat in lemon zest, egg and lemon extract. Combine flour, baking powder, baking soda and salt. Combine milk and lemon juice. Alternately blend in flour mixture and milk mixture into butter mixture, beginning and ending with the flour mixture.
Fold into cake batter. Fill each cooking reservoir with about 1 tablespoon of batter. Bake 4 to 5 minutes or until a toothpick inserted into the popcakes comes out clean. Allow to cool and glaze or coat, as desired.

White chocolate glaze
Ingredients
- 170 grams white chocolate
- 3 tablespoons heavy whipping cream
- 40 grams butter, softened and cut into pieces
- 70 grams powdered sugar, sifted
- ½ teaspoon vanilla

Combine white chocolate and cream in a deep bowl. Microwave on HIGH power for 1 minute. Stir. Add butter and microwave on HIGH power for 30 seconds. Stir. Microwave on HIGH power for an additional 10 to 15 seconds if necessary for white chocolate and butter to

melt. Blend in sugar and vanilla. Stir until smooth. Dip popcakes in warm frosting dip. Microwave on HIGH power for 10 to 15 secons as needed to keep a glaze consistency.

Vanilla glaze
Ingredients
- 170 grams powdered sugar
- 60 grams melted butter
- 2 to 2½ tablespoons hot water
- 1 teaspoon vanilla

Combine the melted butter with the powdered sugar, stirring until well blended. Stir in the vanilla. Blend in two tablespoons of hot water and stir until smooth. Add a little of the remaining hot water, if needed, to make a frosting consistency.

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DUITSLAND
Website: www.ihrservice.de

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes.
  Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Niederlanden
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Internet: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Internet: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
The Netherlands
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
GERMANY
Website: www.ihrservice.de

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.
On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

INVENTUM

SINCE 1908

INVENTUM BIEDT TEVENS • INVENTUM BIETET AUCH
INVENTUM OFFRE AUSSI • INVENTUM OFFERS ALSO

FRITEUSES • FRITEUSEN
FRITEUSE • FRYERS

WEEGSCHALEN • WAAGEN
PÈSE PERSONNE • SCALES

BLENDERS • MIXER
MIXER • BLENDERS

KOOKPLATEN • KOCHPLATTEN
PLAQUES DE CUISSON • HOT PLATES

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318 54 22 22, Fax.: 0318 54 20 22, Mail: helpdesk@inventum.eu

Website: www.inventum.eu

GL-International GmbH
Lehmbergstrasse 25, 25548, Kellinghusen, Deutschland
Tel: 04822 36550-0, Fax.: 04822 36550-55, Mail: info@gl-international.de

Website: www.gl-international.de

09PC12.0711V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten./
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved!